

Réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

ÉDITION DU MIDI

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY, L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET — J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, ingénieur agricole

71e ANNÉE — 2me SEMESTRE
TOME CXLII

BUREAUX : 1 BIS, RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

1954

71me ANNÉE — Nos 27-28 4-11 JUILLET 1954

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

V.D.Q.S., I.N.A.O.C. et I.V.C.C.

Un de nos confrères (1) vient de consacrer aux V.D.Q.S. un article signé d'un pseudonyme qui dissimulerait — mal — un fonctionnaire.

Tout en reconnaissant que les V.D.Q.S. se rattachent aux vins de consommation courante par diverses caractéristiques, il affirme qu'« ils n'entrent pas, pour des raisons de droit et de fait, dans le champ de l'I.V.C.C. Ils doivent continuer à dépendre de l'I.N.A.O.C. ».

Cette opinion a été exprimée ailleurs ; on la justifie surtout par l'inutilité de modifier l'aire de production et l'encépagement des V.D.Q.S. dont les producteurs sont déjà engagés dans une production de qualité.

Il est, certes, improbable que les décisions de l'I.V.C.C. placent ces producteurs dans l'obligation d'une « reconversion » ; mais il n'est pas impossible que l'encépagement de certains V.D.Q.S. soit modifié par l'effet de ces décisions ; cela peut aussi être le cas de certaines A.O.C.

Une telle intervention de l'I.V.C.C. est possible puisqu'il lui revient (déc. 30 sept. 1953, art. 23) « d'organiser le contrôle

(1) *Journée vinicole,* 25 juin 1954.

technique des plantations de vigne, en particulier par le contrôle de la production et de la distribution des plants ».

Dans ce rôle, l'I.V.C.C. ne va pas à l'encontre des principes sur lesquels s'est appuyé le législateur..., aussi bien dans la rédaction du décret-loi de 1935 que dans celle de la loi de 1919. Dans ces deux cas, le législateur ne paraît avoir eu en vue que la garantie de l'origine. A aucun moment, il ne semble avoir défini et établi une garantie de qualité pas plus qu'il n'a envisagé une garantie de prix.

Il y a, par contre, des raisons qui opposent la doctrine de l'I.N.A.O. et celle de la F.V.D.Q.S. Certes, dans les deux cas, la délimitation de l'aire et la fixation des conditions de production relèvent de principes analogues sinon identiques ; mais, alors que l'application des règlements est contrôlée dans le cas des V.A.O.C., aucun contrôle effectif ne vient, à ma connaissance, assurer le respect des règlements établis pour les V.D.Q.S.

La délivrance d'un label, après avis d'une Commission de dégustation, prétend remplacer ce contrôle. Or, je ne sais si l'on a clairement perçu la considérable différence qui sépare cette procédure de celle qui s'applique aux vins A.O.C. Alors que chez ces derniers la garantie d'origine atteste le respect de la totalité des conditions de production (cépage, sol, pratiques culturales et technologiques), il suffit, chez les V.D.Q.S., que le vin candidat au label soit « conforme au type ». L'appellation n'est donc plus qu'une appellation générique ; cette façon de faire, déjà adoptée en Italie, en Californie, etc..., et qui n'est probablement pas dans l'esprit de la loi de 1919, est en opposition formelle, non seulement avec le décret-loi de 1935, mais encore avec l'intérêt des producteurs français de vins à appellation d'origine qui ont, jusqu'ici, combattu cette doctrine sur le plan international. Je crois qu'il faut, aussi bien pour la consommation intérieure que pour les marchés extérieurs, rester fortement attachés aux principes essentiels de notre législation et, particulièrement, à la condition expresse qui fait qu'un vin ne peut porter une A.O. que s'il est produit dans les conditions naturelles et techniques traditionnelles, définies, publiques et contrôlées.

Il serait donc difficile à l'I.N.A.O. d'accepter la responsabilité des garanties données aux acheteurs et aux consommateurs de V.D.Q.S. sans aller à l'encontre des principes sur lequels repose son existence.

— • —

Le problème, celui du régime des A.O. des vins, n'est donc pas aussi simple que le suggère la lecture de l'article cité en

référence ; il dépasse largement les limites d'une querelle à propos de prérogatives.

Les producteurs de V.D.Q.S. qui n'ont certainement pas l'intention de refuser à la fois et les contrôles de l'I.V.C.C. parce qu'ils produisent des vins d'origine et les contrôles de l'I.N.A.O.C. parce qu'ils ne relèvent pas du décret-loi de 1935, sont dans l'obligation de choisir.

Et l'I.N.A.O.C. ne peut « contrôler » les V.D.Q.S. sans qu'il intervienne de nouvelles dispositions légales.

— • —

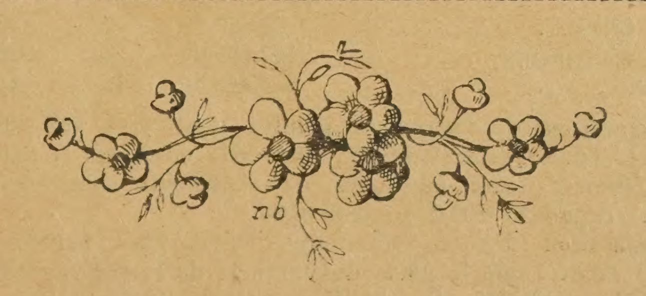
Le risque de voir s'opposer les intérêts particuliers attachés à certaines catégories de vins créées par le législateur peut se préciser dans l'avenir ; la renommée de notre production viticole voudrait que cette opposition ne se manifestât pas.

En effet, l'I.V.C.C. va probablement exiger des producteurs de vins de C.C. une déclaration précisant les conditions d'établissement et d'entretien du vignoble (cépage, sol, etc...). S'il dispose des moyens de surveillance et de contrôle nécessaires, cet établissement sera en mesure de connaître, avec plus d'exactitude d'année en année, l'assiette du vignoble producteur des vins C.C. Il fondera sur cette connaissance les dispositions par lesquelles la production pourra être améliorée qualitativement et équilibrée quantitativement.

Quelle sera alors la situation des producteurs de V.D.Q.S. et même celle des producteurs d'A.O.C. ?

Il peut m'être reproché de poser cette question d'une manière tout à fait prématurée ; j'en ai parfaitement conscience, et je ne l'aurais pas fait si je n'avais été précédé, dans cette voie de l'indiscrétion, par l'article cité en référence et par d'autres opinions publiquement exprimées.

J. Branas.



ESSAIS DE FONGICIDES ORGANIQUES
DANS
LA LUTTE CONTRE LE MILDIOU DE LA VIGNE
EFFECTUÉS EN 1953
(Suite)

1° *Analyse statistique des résultats des pesées de feuillage de la première expérience :* **« Pas de traitement le 3 août ».**

Les résultats utilisés pour l'interprétation peuvent facilement être retrouvés dans le tableau général (II) donné plus haut.

L'analyse de la variance est donnée dans le tableau III.

TABLEAU III

Origine de la variation	Sommes des carrés	Degrés de liberté	Variance
Entre blocs.	199.656,1	2	99.828,05
Entre traitements.	1.521.853,4	8	190.231,67
Erreur.	197.415,3	16	12.338,45

La comparaison des variances montre qu'il y a des différences significatives entre les blocs et également entre les traitements.

Les différences entre moyennes de traitements sont significatives quand elles dépassent 192,2 au seuil 0,05.

La comparaison des moyennes des traitements (données dans le tableau II) montre que le poids du feuillage de la sous-parcelle traitée à la bouillie bordelaise est significativement supérieur aux poids de feuillage des sous-parcelles traitées avec les produits organiques S et D à n'importe quelle dose.

2° *Analyse statistique des résultats des pesées de feuillage de la deuxième expérience :* **« Traitement le 3 août avec le même produit et la même dose qu'à l'origine ».**

L'analyse de la variance est donnée dans le tableau IV.

TABLEAU IV

Origine de la variation	Somme des carrés	Degrés de liberté	Variance
Entre blocs.	60.658,9	2	30.329,45
Entre traitements.	2.147.589,6	8	268.448,70
Erreur.	235.445,8	16	14.715,36

La comparaison des variances montre qu'il y a des différences significatives entre les traitements, mais pas entre les blocs.

Les différences entre moyennes de traitements sont significatives quand elles dépassent 209,9 au seuil 0,05.

La comparaison des moyennes des traitements (données dans le tableau II) montre que le poids du feuillage de la sous-parcelle traitée à la bouillie bordelaise est significativement supérieur aux poids de

feuilles des sous-parcelles suivantes : D 1, D 2, D 3, S 1, S 2, S 3, S 4, ayant subi le 3 août un traitement avec le même produit qu'à l'origine.

Par contre le poids du feuillage de la sous-parcelle de bouillie bordelaise n'est pas significativement différent de celui de la sous-parcelle traitée le 3 août à la dose D 4 (1,2 %) de produit D.

3° *Analyse statistique des résultats des pesées de feuillage de la troisième expérience :* « **Traitement le 3 août avec la bouillie bordelaise à 2 %** ».

L'analyse de la variance est donnée dans le tableau V.

La comparaison des variances montre qu'il y a des différences significatives entre blocs, mais qu'il n'y en a pas entre traitements.

Le poids des feuilles de la parcelle de bouillie bordelaise n'est donc pas différent du poids des feuilles de toutes les autres sous-parcelles,

TABLEAU V

Origine de la variation	Somme des carrés	Degrés de liberté	Variance
—	—	—	—
Entre blocs.	448.900,0	2	224.450,00
Entre traitements.	155.022,3	8	19.377,78
Erreur.	403.584,0	16	25.224,00

c'est-à-dire celles qui avaient été traitées trois fois avec un produit organique au cours de la période de croissance et qui avaient également subi le 3 août une pulvérisation à la bouillie bordelaise.

4° *Analyse statistique générale des résultats de l'essai I.*

Les trois variances résiduelles des analyses précédentes étant d'ordre de grandeur comparable, on peut estimer la variance d'un résultat à partir des trois sommes des carrés précédentes imputables à l'erreur (voir tableau VI).

TABLEAU VI

Somme des carrés	Degrés de liberté	Variance d'un résulta
—	—	—
836.445,1	48	17.425,93

Les différences entre moyennes de traitements sont significatives quand elles dépassent 215,5 au seuil 0,05.

La comparaison des résultats de pesées de feuilles donnés dans le tableau II permet de faire les constatations suivantes :

— Il n'y a pas de différences significatives entre les trois sous-parcelles de bouillie bordelaise. Le traitement d'août a donc été inutile dans ce cas. Cela est dû au fait que le dernier traitement (8 juillet) est intervenu alors que la croissance des rameaux était pratiquement arrêtée (date d'arrêt de la croissance : 10 juillet), c'est-à-dire alors que toute la végétation était recouverte de bouillie bordelaise.

Dans les conditions de l'essai, l'action fongicide du cuivre employé sous forme de bouillie bordelaise, a donc été conservée au moins pendant quatre mois (juillet, août, septembre et octobre).

— Les sous-parcelles traitées avec le produit D à 1,2 % et ayant reçu un traitement d'août à cette dose de produit, ont un poids de feuillage qui n'est pas significativement différent de celui des sous-parcelles de bouillie bordelaise.

— On constate également que les sous-parcelles de bouillie bordelaise non traitées au mois d'août ont un poids de feuillage significativement supérieur à celui des sous-parcelles D 1 (0,30 %) et D 2 (0,60 %) traitées à nouveau le 3 août avec ces doses de produit D.

— On constate enfin qu'il n'y a pas de différences significatives entre les poids de feuilles des sous-parcelles de produits organiques traitées le 3 août à la bouillie bordelaise et le poids de feuillage des sous-parcelles de bouillie bordelaise traitées et non traitées au mois d'août.

III. Conclusion générale de l'Essai I.

Cet essai a donc seulement permis d'effectuer des observations sur la persistance de l'action fongicide des produits. On peut considérer que pour un fongicide donné celle-ci dépend surtout :

— de la stabilité du produit actif en plein air ;

— de l'adhérence de la suspension ou de la bouillie au feuillage.

Le produit S a une action fongicide très peu persistante. Dans l'essai, nous avons vu que la dose de produit n'intervenait pas dans la durée de la persistance ; les sous-parcelles traitées à des doses élevées avaient perdu leur feuillage en même temps que les sous-parcelles traitées avec des doses faibles. Il se pourrait donc que cette perte de protection soit consécutive à la transformation du produit à l'air libre en composés non actifs sur le mildiou.

La persistance d'action fongicide du produit D est également insuffisante, mais pour cet ingrédient, elle est proportionnelle à la dose de produit appliqué. Il se pourrait donc que, dans ce cas, ce défaut de persistance soit dû à une adhérence insuffisante à la feuille, autrement dit à un entraînement plus rapide par l'eau de pluie.

Dans la mesure où, au cours de la période de croissance de la vigne, les traitements contre le mildiou pourraient être effectués avec les produits organiques S et D à des doses qui ne sont pas encore bien déterminées, le dernier traitement *au moins* (en général appliqué dans la première quinzaine du mois d'août) devra toujours être effectué avec la bouillie bordelaise à 2 %. Il sera réalisé avec soin de façon à ce que tout le feuillage des souches soit recouvert de produit cuprique. Dans une vigne de puissance moyenne du Midi de la France, il devra mettre en œuvre environ un millier de litres de bouillie bordelaise à 2 % par hectare.

ESSAI II.

Dans cet essai nous avons voulu voir si les trois produits S, D et bouillie bordelaise avaient une influence différente sur la végétation et la physiologie de la vigne.

Pour certaines plantes (tomate, pomme de terre), on aurait mis en évidence une action défavorable de la bouillie bordelaise sur leur végétation, action qui se traduirait par une diminution de rendement.

Il est un fait certain, c'est que dans nos expériences de 1952 et 1953, on remarquait facilement que le traitement à la bouillie bordelaise amenait la formation sur les feuilles d'un écran de couleur claire bien plus considérable et plus persistant que celui formé par les produits organiques.

I. Dispositif expérimental.

L'essai a été réalisé dans une jeune vigne de Carignan greffé sur 99 R et âgée de 12 ans, vigne qui présentait particulièrement les conditions d'homogénéité nécessaires pour un tel essai. Il comportait quatre blocs, chaque bloc étant constitué par quatre parcelles de chacune $5 \times 4 = 20$ souches.

Sur ces parcelles, on a effectué l'un des traitements suivants :
Parcelle B = traitement avec la bouillie bordelaise à 2 %.
Parcelle D = traitement avec le produit D à la dose de 0,3 %.
Parcelle S = traitement avec le produit S à la dose de 0,5 %.
Parcelle T = pas de traitement.

Les pulvérisations ont été effectuées avec des appareils à dos d'homme et de façon que chaque parcelle reçoive la même quantité de liquide. Les dates de traitement furent les suivantes : 16 juin, 25 juin, 1er juillet, 7 juillet et 17 juillet. La quantité de liquide pulvérisée, rapportée à l'hectare, a été de 1600 litres environ pour chaque traitement.

L'exécution de ces traitements n'a pas été dictée par l'évolution du mildiou, celui-ci n'étant pas intervenu dans le champ d'essai tout au moins jusqu'à la mi-septembre.

Le nombre relativement élevé des traitements mettant en œuvre une grande quantité de liquide, joint à l'absence quasi totale de pluies ont fait que le feuillage des souches et les grappes ont été recouverts jusqu'à la récolte d'une quantité appréciable de produit, notamment en ce qui concerne les souches des parcelles traitées à la bouillie bordelaise.

Nous n'avons pas constaté, au cours de la période de végétation de la vigne, une action phytotoxique ou dépressive due à l'un quelconque des produits. Nous n'avons pas observé de brûlures provoquées par le produit S comme cela s'était produit en 1952 (*).

(*) Des essais de traitement avec le produit S à des doses allant jusqu'à 3 % n'ont provoqué cette année que des brûlures insignifiantes.

Lors de la récolte (14 septembre) on a procédé à la pesée des grappes de chaque souche et à la prise de l'indice réfractométrique de leur jus.

Après la vendange, à la suite des importantes précipitations de l'automne, le mildiou est intervenu et a rapidement détruit le feuillage des parcelles non traitées et des parcelles traitées avec le produit S : le 20 octobre, il ne restait plus une feuille sur les souches de ces parcelles. Les souches des parcelles traitées avec le produit D avaient un feuillage qui portait quelques traces de mildiou (**).

Les souches des parcelles traitées à la bouillie bordelaise étaient indemnes de mildiou.

A la fin du mois d'octobre et au début de novembre, seules les parcelles de produit D et de bouillie bordelaise avaient encore tout leur feuillage, mais l'aspect de celui-ci était bien différent selon le produit. Les souches traitées avec D avaient leur feuillage qui prenait la coloration automnale, jaune. Au contraire, les souches traitées avec la bouillie bordelaise avaient leurs feuilles vertes et celles-ci présentaient même des symptômes de rougeau sur le pourtour du limbe et entre les nervures. Ce dernier phénomène ne se produisait pas sur les feuilles d'une souche de la variété Aramon en impureté variétale dans une parcelle de bouillie bordelaise.

Ce retard à la coloration automnale constaté sur les parcelles traitées à la bouillie bordelaise a déjà été signalé sur pomme de terre, et également sur vigne (4). Dans ce dernier cas, on a observé en Suisse, où la vendange est effectuée très tard (fin septembre à fin octobre) que les souches traitées à la bouillie bordelaise et dont le feuillage était encore vert, avaient des raisins à teneur en sucre supérieure à celle des fruits des souches traitées avec du cuivre rouge et dont le feuillage jaunissait plus tôt. Nous rapportons plus loin les observations que nous avons faites à ce sujet dans notre essai.

II. Résultats.

1° *Interprétation statistique des résultats de pesées de récolte.* — Les résultats de pesées de récolte sont donnés dans le tableau VII.

(**) Dans cet essai, le produit D à la dose de 0,3 % sans traitement d'août, a assuré une protection contre le mildiou d'automne, pratiquement égale à celle donnée par la bouillie bordelaise. Cela pourra paraître en contradiction avec l'Essai I où la dose de 0.3 % même avec traitement d'août, s'est montrée très inférieure à la bouillie bordelaise. En réalité, dans l'Essai I il n'y a eu que quatre traitements alors que dans l'Essai II il y en a eu cinq. De plus, la quantité de liquide appliquée par unité de surface était ici plus importante (1600 litres par hectare au lieu de 1150 et 1050 dans le premier cas). Enfin dans l'Essai II, les souches avaient un feuillage moins important que dans l'Essai I.

Au total il y a donc eu nettement plus de produit D sur le feuillage des souches de l'Essai II que sur celles de l'Essai I. C'est pour cette raison que la protection assurée à l'automne par D à 0,3 % a été supérieure.

TABLEAU VII

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Bloc IV	Moyennes
	—	—	—	—	—
Sans traitement.	3,455	3,302	3,541	3,640	3,484
S.	4,417	3,102	2,740	4,097	3,589
D.	2,803	2,844	3,167	3,725	3,134
B B.	3,376	3,029	3,180	3,432	3,254

Pour chaque parcelle nous avons calculé le poids moyen de récolte par souche, exprimé en kilogrammes.

La comparaison des variances montre qu'il n'y a aucune différence significative entre les blocs et entre les traitements.

2° *Interprétation statistique des résultats concernant la teneur en sucre de la vendange.* — Pour chaque parcelle nous avons calculé le produit moyen par souche suivant :

« *Poids de la vendange en kilogrammes* × *indice réfractométrique* ». — Les résultats sont donnés dans le tableau VIII.

TABLEAU VIII

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Bloc IV	Moyennes
	—	—	—	—	—
Sans traitement. . .	72,701	67,958	73,406	78,167	73,058
S.	87,206	65,187	58,855	82,518	73,441
D.	58,761	60,053	65,578	77,437	65,457
B B.	67,652	62,623	66,148	69,185	66,402

La comparaison des variances montre qu'il n'y a aucune différence significative entre les blocs et entre les traitements.

3° *Interprétation statistique des résultats de pesée des bois de taille.* — Les résultats de pesées des bois de taille exprimés en poids moyen par souche en grammes, sont donnés dans le tableau IX.

TABLEAU IX

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Bloc IV	Moyennes
	—	—	—	—	—
Sans traitement. . . .	409	364	418	407	399,5
S.	412	381	365	467	406,2
D.	437	397	435	393	415,5
B B.	471	398	422	501	448,0

La comparaison des variances montre qu'il n'y a pas de différences significatives entre les blocs et entre les traitements, malgré l'intervention d'une cause d'hétérogénéité, en l'occurence la chute prématurée du feuillage sur les parcelles non traitées et sur celles traitées avec le produit S.

III. Conclusion générale de l'Essai II.

Dans les conditions de l'expérience, les produits S, D et bouillie bordelaise n'ont eu sur la croissance et la physiologie de la vigne aucune action significative en dehors du retard du jaunissement automnal des feuilles causé par la bouillie bordelaise. Malgré le dépôt considérable que portaient les feuilles des souches traitées au sulfate de cuivre, celles-ci n'ont pas donné un rendement quantitatif et qualitatif différent de celui des souches des parcelles qui n'avaient jamais reçu de traitement.

De plus, il n'a pas été mis en évidence une action favorable quelconque des produits organiques S et D.

BIBLIOGRAPHIE

1. Boubals (D.) et Vergnes (A.). — Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne. – *Annales des Epiphyties 1953*, **2**, 209. — *Progrès agricole et viticole 1953*, **5-6**, 64 ; **7-8**, 90.
2. Agulhon (R.) et Amphoux (M.). — Essais de produits de lutte contre le mildiou en 1952. — *Progrès agricole et viticole 1953*, **14-15**, 206 ; **16-17**, 233.
3. Gaudineau (M.) et Messiaen (C.M.). — Mildiou de la vigne et nouveaux produits de lutte. — *Annales des Epiphyties 1953*, **2**, 185.
4. Staehelin (M.). — Influence des traitements sur la physiologie de la plante. — Stations fédérales d'essais viticoles, arboricoles et de chimie agricole, Montagibert, Lausanne (octobre 1949, publication n° 376).

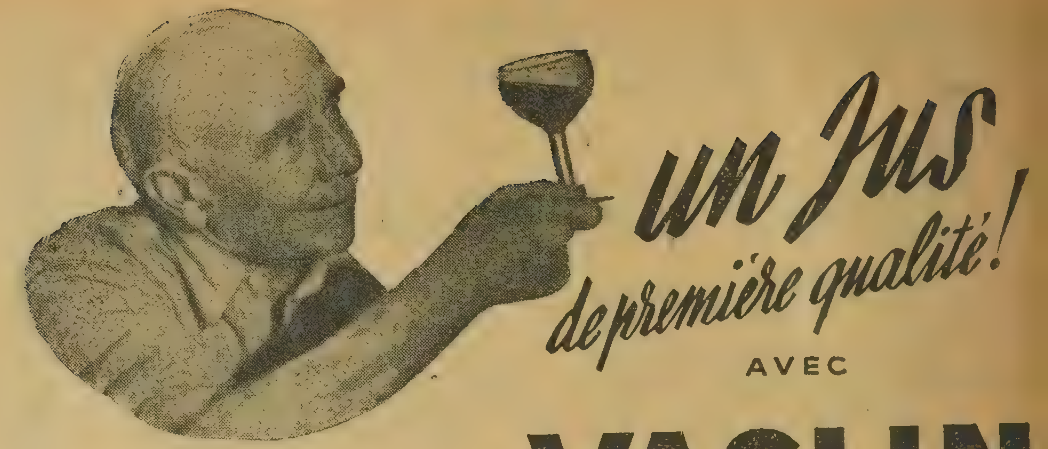
REMARQUES SUR L'ORIENTATION DES PLANTATIONS DANS LE CENTRE-OUEST

Le contrôle des pépinières viticoles dans la vallée de la Loire durant sept années, nous a permis de rassembler une documentation sur certains problèmes viticoles d'ordre technique et économique, dans le cadre d'une région.

Entre autres, l'orientation des plantations dans le Centre-Ouest est une question qui mérite notre attention. Elle appartient, en effet, à l'actualité viticole.

Une telle étude ne peut se faire sans évoquer quelques chiffres : ils sont puisés dans nos statistiques annuelles découlant des contrôles effectués chaque été dans les pépinières. Ces chiffres, comme dans toutes statistiques, n'ont qu'une valeur relative. Ils n'évoquent pas avec suffisamment de netteté la quantité de plants mis chaque année en pépinière. Cependant, comme nous nous efforçons, à chaque campagne, d'étendre indistinctement notre action sur tous les départements de la circonscription qui nous a été attribuée, il nous est possible


PRESSOIRS MABILLE
S.A.R.L. Capital
Les Pressoirs Hydrauliques
MABILLE
sont les
MEILLEURS
et leurs
pompes de compression automatiques
"HYDRÉLASTIC"
Brev. S.G.D.G
SIMPLES ou DOUBLES
RÉALISENT
LA
PERFECTION
Pressoirs Mabille Amboise
FRANCE
NOTICE FRANCO
R.C. TOURS Nº 195
PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE
Nº 843



VASLIN

LE PRESSOIR HORIZONTAL VASLIN

BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**

ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE

LE MOINS CHER

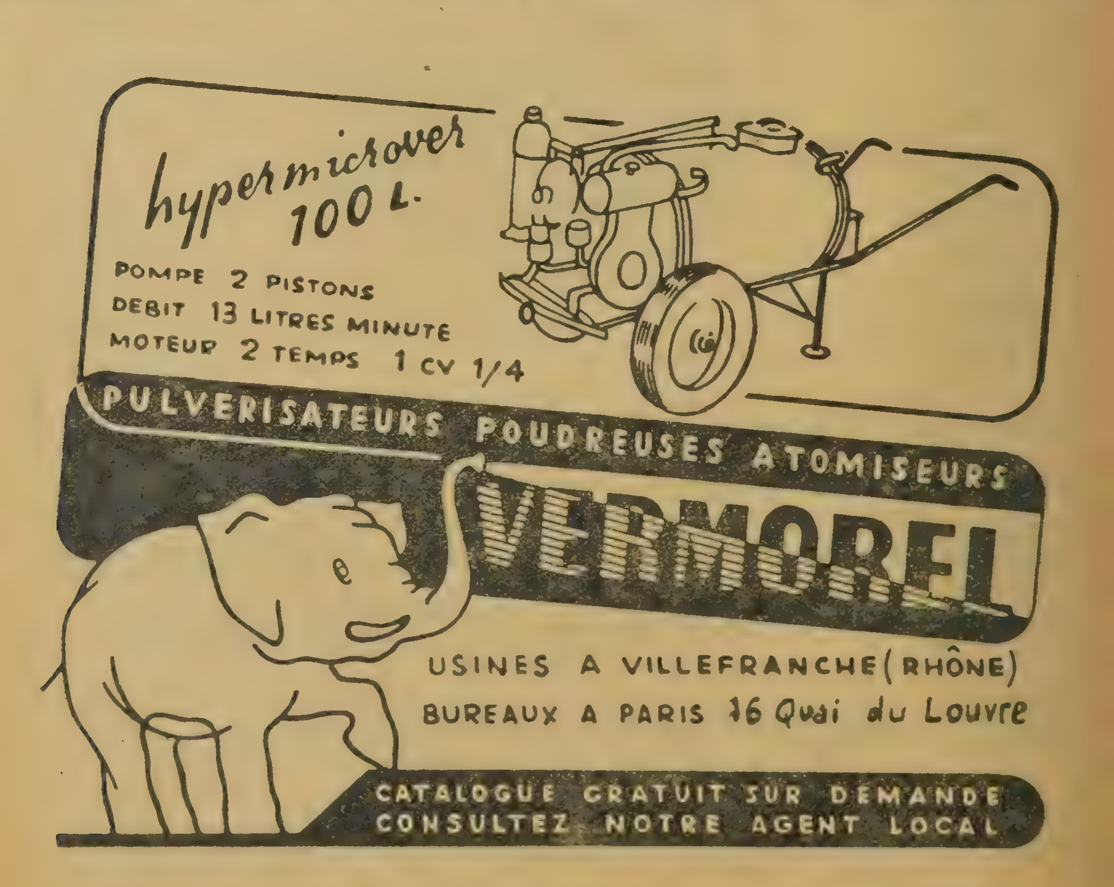
CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES



A5B

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197


hypermicrover 100 L.
POMPE 2 PISTONS
DEBIT 13 LITRES MINUTE
MOTEUR 2 TEMPS 1 CV 1/4
PULVERISATEURS POUDREUSES ATOMISEURS
VERMOREL
USINES A VILLEFRANCHE (RHÔNE)
BUREAUX A PARIS 16 Quai du Louvre
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
CONSULTEZ NOTRE AGENT LOCAL

de suivre la répartition des cépages et de saisir les tendances qui se manifestent.

—•—

La production des plants de vigne dans le Centre-Ouest trouve son utilisation sur place. Rares sont les « exportations » qui, d'ailleurs, ne concernent que des racinés hybrides producteurs directs. Notons, par contre, quelques importations de plants, principalement des greffés-soudés, façonnés dans le département du Vaucluse. Cet apport peut être évalué à 800.000 plants au plus.

On peut estimer le nombre de boutures ou greffes-boutures mises en terre, en 1953, à 25 millions. En se basant sur un rendement moyen de 35 %, on aurait obtenu 8.750.000 plants. Nous ne faisons pas entrer en ligne de compte, faute de données, les pépinières non commerciales appartenant à des exploitants.

Au cours des années 1948, 49, 50, le nombre des boutures et greffes-boutures mises en terre a oscillé entre 35 et 45 millions.

Pour représenter plus clairement la fluctuation de la production des plants de vigne, ramenons à 100 le nombre de boutures et greffes-boutures mises en terre en 1953.

Nous obtenons :

En 1952, 101 boutures et greffes-boutures
En 1951, 132 boutures et greffes-boutures
En 1950, 142 boutures et greffes-boutures
En 1949, 148 boutures et greffes-boutures
En 1948, 167 boutures et greffes-boutures

La diminution de la production est, sans conteste, en rapport avec la situation viticole. Il ne peut pas en être autrement.

Il est intéressant de remarquer que les années de 1951 et 1952 ont été caractérisées par une chute brutale de la production qui coïncide bien avec le fléchissement du marché du vin.

Les fluctuations n'ont pas affecté d'une manière égale les hybrides producteurs directs et *Vinifera*.

Sur 100 boutures ou greffes-boutures mises en terre en 1953, on relève 50 *Vinifera* et 48 hybrides.

En 1952, sur 100, 50 *Vinifera* et 50 hybrides
En 1951, sur 100, 51 *Vinifera* et 49 hybrides
En 1950, sur 100, 34 *Vinifera* et 66 hybrides
En 1949, sur 100, 40 *Vinifera* et 60 hybrides
En 1948, sur 100, 53 *Vinifera* et 47 hybrides

Le nombre de plants produits en *Vinifera* et en hybrides est sensiblement le même en 1952 et 1953. Les années 49-50 ont été favorables à la vente des hybrides. La cause peut en être recherchée soit dans un écoulement encore facile des vins de consommation courante, soit dans le désarroi créé par le mildiou en 1948.

Actuellement on assiste sans avoir besoin de recourir aux statistiques, à un retour au *Vinifera*. On peut l'expliquer par la vente relativement aisée des vins bénéficiant d'une appellation d'origine. Par ailleurs, la sécheresse des dernières années a été favorable au

vinifera..., et ce sont souvent les conditions du moment qui guident le viticulteur dans son choix.

Evolution dans l'utilisation des cépages de V. vinifera

Nous ne nous intéresserons qu'aux principaux cépages utilisés dans la région.

Chenin, Cabernet-Franc et *Grolleau* sont les trois cépages les plus multipliés dans la vallée de la Loire. Ils sont souvent côte à côte dans les mêmes pépinières, car ils sont destinés aux mêmes régions.

En 1948, d'après les contrôles de pépinières, les proportions entre ces trois variétés s'établissaient comme suit :

Chenin	100 greffes-boutures (indice de base)
Grolleau	46
Cabernet F. . . .	27

En 1951, on enregistre une poussée dans la production du *Cabernet Franc* :

Chenin	100
Cabernet F. . . .	69
Grolleau	73

Cette tendance s'affirme nettement en 1952 et 1953 et ceci au détriment du *Grolleau*. En 1953 :

Chenin	100
Cabernet F. . . .	98
Grolleau	52

La progression du *Cabernet Franc* trouve une explication dans un concours de circonstances favorables à ce cépage. En effet, le commerce a réservé, ces dernières années, une place de choix aux vins de *Cabernet*, rouges ou rosés de la vallée de la Loire, qu'ils viennent de Bourgueil ou d'Anjou.

Par ailleurs, s'il est exact que le *Cabernet* donne des vins de qualité, il est par surcroît riche en possibilités si l'on s'en rapporte aux rendements de vendange à l'hectare exprimés en kilos-degrés. Comme il s'agit d'un cépage en bon état sanitaire dans notre région, tolérant à l'égard des maladies de dégénérescence, il n'est pas étonnant qu'il ait conquis une telle place.

Quant au *Grolleau*, il semble qu'il soit appelé à céder le pas au *Cabernet*, dans la production des vins de qualité, de même qu'il se laisse « grignoter » dans la production des vins de consommation courante par des hybrides comme 5455 S. Cette situation intermédiaire paraît néfaste à son avenir.

Le *Chenin blanc*, lui, se maintient en attendant des jours meilleurs. Sa maturité tardive le met certaines années dans une situation difficile, principalement dans les départements du Centre. L'amélioration de ce cépage s'impose, ne serait-ce que pour la qualité de son vin qui, dans certaines conditions, peut devenir exceptionnelle. En Loir-et-Cher, on le remplace volontiers par des cépages plus précoces comme *le Sauvignon* et l'*Arbois*. L'*Arbois* est certainement un cépage inté-

ressant dont la production des plants s'affermit. Quant au *Sauvignon*, il est de plus en plus demandé.

A l'Ouest, *Muscadet* et *Gros Plant* sont en quelque sorte les deux cépages typiquement nantais.

En 1948 et 1949, la production des plants était sensiblement de même importance que ce soit en *Muscadet* ou en *Gros Plant*.

On pouvait noter :

En 1948, 100 *Muscadet* pour 100 *Gros Plant*
En 1949, 100 *Muscadet* pour 79 *Gros Plant*
En 1950, 100 *Muscadet* pour 112 *Gros Plant*
En 1951, 100 *Muscadet* pour 45 *Gros Plant*
En 1952, 100 *Muscadet* pour 44 *Gros Plant*
En 1953, 100 *Muscadet* pour 26 *Gros Plant*

L'année 1950 est caractérisée par la multiplication accrue des cépages à vin de consommation courante. Le maximum relevé ici pour le *Gros Plant* correspond sensiblement, dans le temps, au maximum atteint par les hybrides producteurs directs.

En 1953, le *Muscadet* est en progression très nette sur le *Gros Plant*. Ce déséquilibre au profit du *Muscadet* est en relation avec la faveur grandissante rencontrée par le vin de ce cépage dans la région parisienne et dans les stations balnéaires de l'Océan Atlantique.

Quant au *Gros Plant*, son avenir sans être bien brillant, dépend pour une bonne part du sort qui lui sera réservé par la législation. Il vient de faire l'objet d'une expertise dans le cadre de la réglementation concernant les V.D.Q.S.

En dehors de ces cépages prépondérants, il y a tous les autres dont la multiplication est moins importante. Le *Gamay à jus blanc*, cultivé dans la partie est de l'Indre-et-Loire et dans le Loir-et-Cher, a été très demandé au cours de cet hiver 53-54. Les plants avaient disparu du marché dès le mois de décembre. A côté du *Gamay à jus blanc*, les *Gamays teinturiers* perdent un peu de terrain. Le *Fréaux*, cultivé dans la vallée du Cher, cède peu à peu le pas au *Gamay dit Beaujolais*.

En 1951, pour 100 *Beaujolais* en pépinière, on relève 101 *Fréaux*.

En 1952, 100 *Beaujolais* 76 *Fréaux*
En 1953, 100 *Beaujolais* 55 *Fréaux*

Le *Pineau d'Aunis* dont l'utilisation décroît sensiblement, est cultivé en Loir-et-Cher et spécialement sur les coteaux du Loir, où il produit des vins de consommation courante. Sur ces coteaux, à la limite nord de la culture de la vigne, la situation des vignerons est précaire et le rythme des plantations y a diminué.

Le *Cot* fait partie des cépages dont la culture est abandonnée. On lui reproche particulièrement sa sensibilité à la coulure. Une bonne sélection, un porte-greffe choisi convenablement, peuvent éviter cet inconvénient comme il nous a été permis de le constater. Le Cot donne un bon vin de consommation courante et nous pensons qu'il

devrait constituer, sur le plan de la qualité, le type du grand ordinaire vers lequel il faut tendre dans notre région...

Romorantin et *Meslier* occupent actuellement une place bien restreinte dans la pépinière. Le premier est, certes, digne d'intérêt ; le second produit un petit vin sans caractère.

Enfin, dans la famille des *Pinots*, le *Pinot noir* n'est pratiquement plus multiplié. Le *Gris Meunier* ou *Pinot Meunier* n'est utilisé qu'en Loiret, dans le petit vignoble de Baule. Son vin plaît aux Orléanais. On lui reproche souvent son goût de rafle, ce que l'on traduit dans le langage local par le qualificatif de « râcheux ». Un égrappage serait susceptible d'améliorer sa qualité.

Evolution dans l'utilisation des hybrides producteurs directs

Les hybrides sont presque tous plantés directs. Cependant, le nombre de greffés-soudés va en augmentant. On peut établir les proportions comme suit :

En 1950, 100 boutures pour 9 greffes-boutures en terre
En 1951, 100 boutures pour 13 greffes-boutures en terre
En 1952, 100 boutures pour 35 greffes-boutures en terre
En 1953, 100 boutures pour 15 greffes-boutures en terre

Le *Seibel 7053* est le cépage qui a été le plus multiplié parmi les hybrides. Planté presque toujours direct, il a fourni le vin « de charrue » des exploitations de polyculture. C'est lui qui a pris la place de l'antique *Noah* ou de l'*Othello*.

En 1950, il représente le quart des boutures mises en terre, en 1951, le cinquième, en 1953, le quart.

En 1949, il y avait en pépinière autant de *7053* que de *Chenin*. Cependant, à partir de 1951, *7053* s'est vu déborder par *18.315 S.V.* et *5455 S.*, le premier présentant l'avantage d'être résistant aux maladies cryptogamiques et de donner à l'hectare des produits en kgr.-degrés supérieurs, le second passant pour un cépage de meilleure qualité en donnant des vins plus alcooliques.

En 1948, 100 *7053 S.* 89 *5455 S.* 63 *18.315 S.V.*
En 1951, 100 *7053 S.* 114 *5455 S.* 125 *18.315 S.V.*
En 1953, 100 *7053 S.* 106 *5455 S.* 104 *18.315 S.V.*
(boutures et greffes-boutures mises en terre)

Le *18.315* est, par excellence, le cépage de l'Ouest (Vendée et Loire-Inférieure). Il remplace souvent le *Noah*.

Le *5455* a été admis par les viticulteurs produisant des vins de cépages français ; il donne le vin de consommation familiale.

En dehors de ces trois variétés les plus multipliées, de nombreux cépages figurent dans les pépinières, mais en quantité moindre. Le *8745 S.* vient au premier rang. En 1953, on relève en pépinière 22 boutures ou greffes-boutures de *8745* pour 100 boutures ou greffes-boutures de *7053*.

Un certain nombre de cépages déclinent rapidement après avoir été demandés et plantés, il y a encore peu d'années, pour de multiples raisons. Ce sont, entre autres : *4986 S., 10.878 S., 10.868 S., Excelsior, 4643 S., 5437 S., 595 Oberlin, 18.283 S.V., 23.501 S.V., 18.402 S.V., 5276 S.V.*

D'autres conservent leurs positions : *22 A. Baco, Baco n° 1, Léon-Millot, 11.803 S., 23.410 S.V., L. 244* dont les qualités viniques sont reconnues, *8357 S.*, fabricant de teinture.

Enfin, il y a quelques cépages dont la multiplication a été accélérée. Ce sont *Ravat 6* et *262* sur la qualité desquels des dégustateurs ont été enchantés, *13.666 S.* chez lequel on a cru trouver un *5455 « amélioré »*. A qualité égale, il n'a cependant pas la résistance au phylloxéra du *5455.*

Les numéros ne figurant pas ici sont des cépages dont la multiplication est très limitée.

Cépages prohibés

Les étrangers à la région du Centre-Ouest s'imaginent que l'on continue à planter du *Noah* à un rythme intense. Or, nous pouvons affirmer qu'il ne se plante pas plus de *Noah* sous notre climat que de *Jacquez* dans le Midi. Les plants de ce cépage ont disparu des pépinières commerciales. Les vignes existantes complantées avec ce cépage, certes encore trop nombreuses, sont remplacées par des hybrides producteurs directs *à rendement supérieur.*

Quant à l'*Othello,* il conserve en vérité beaucoup d'adeptes, particulièrement en Poitou..., et ce n'est pas sans difficulté que nous avons obtenu des pépiniéristes locaux l'abandon de la multiplication de ce cépage. Cependant, il est certain que l'*Othello* continue à être planté clandestinement par quelques fanatiques qui ne veulent pas se soumettre à une loi dont ils ne reconnaissent pas le bien-fondé, alors qu'on multiplie sans restriction des hybrides plus productifs dont les qualités viniques ne sont pas supérieures.

Conclusions

De cette étude comparée, il nous est permis de tirer quelques conclusions :

1° Parmi les *Vinifera,* les bons cépages sont plantés de préférence aux autres.

2° En ce qui concerne les hybrides, un effort est fait pour rechercher les numéros de meilleure qualité vinique, mais cet effort est peu suivi et les cépages à grand rendement sont encore les plus plantés. C'est qu'en effet dans la production des vins de consommation courante, seuls le produit kgr.-degrés et le prix de revient à l'hectare sont à considérer à la fin d'une campagne. Le problème du vin de consommation courante se ramène à un problème d'alcool. Pour la production des vins fins bénéficiant d'une appellation d'origine, d'autres facteurs entrent en jeu fort heureusement, bien que le marché des vins fins soit plus ou moins influencé par celui des vins courants.

Cette situation aboutit à la disparition du *Vinifera* dans la production des vins de consommation courante. Notre climat océanique, donc favorable au mildiou, intervient dans ce glissement vers les hybrides producteurs directs. Et le viticulteur ne réagit pas contre cette évolution qui lui permet de vivre avec moins de peine.

Que peut-on augurer de l'avenir ?

Actuellement, nos viticulteurs producteurs de vins de consommation courante du Centre-Ouest vendent mal leur vin, mais cependant « moins mal » que leurs collègues méridionaux, ce qui n'est pas sans engendrer des jalousies. Ils bénéficient de plusieurs circonstances favorables :

1° La proximité des lieux de grosse consommation comme la région parisienne.

2° La pratique des coupages permet d'absorber des vins qui, pour la plus grande partie seraient difficilement consommables en l'état.

3° Entrent dans ces coupages des vins d'Algérie ou quelques bons vins du Midi (Ils se raréfient). Ce sont bien là les types de vins médecins qui conviennent à nos vins de Centre-Ouest et vice-versa.

Et ce sont les produits de ces heureux mariages qui sont vendus dans les maisons d'alimentation sous des noms rutilants.

Si, pour une raison ou pour une autre, ces privilèges disparaissaient, on se demande ce qu'il adviendrait du vignoble à vins de consommation courante du Centre-Ouest.

Par contre, il semble que le vignoble à appellation d'origine ait un avenir beaucoup plus assuré. Il suffit de voir la progression du *Cabernet* et du *Muscadet*..., et c'est bien là que se trouve la vocation viticole de notre région.

R. GUILLOT,
Ingénieur chef de Centre (Angers)
Section de Sélection et de Contrôle
des bois et plants de vigne.

DIFFÉRENCIATION DES MATIÈRES COLORANTES DES RAISINS ET DES VINS DES CÉPAGES FRANÇAIS ET HYBRIDES

(suite)

La tache 6 est spécifique des cépages français ; elle a en milieu acide, une couleur rouge orangée nettement différente de celle des autres taches qui sont rouges vifs. Cette anthocyanne semble être un dérivé du malvidol.

Nous n'avons actuellement aucune donnée concernant les autres taches parmi lesquelles se trouve les aglycones s'il y en a.

***

En ce qui concerne les vins, la méthode comporte quelques difficultés d'application non encore résolues ; toutefois on retrouve entre les deux types de cépages une différence fondamentale semblable. Signalons que la

tache 6 du cépage français disparaît après fermentation. Cette méthode constitue actuellement, semble-t-il, la seule méthode chimique susceptible de différencier ces deux sortes de vins.

*
**

En considérant ces résultats on peut admettre que les anthocyannes des cépages français sont essentiellement constitués par des *monoglucosides* de trois anthocyanols plus ou moins méthylés parmi lesquels l'œnoside (correspondant au dérivé diméthylé) est le plus important. Les anthocyannes des hybrides par contre sont essentiellement constituées par des *diglucosides* des trois mêmes anthocyanols, qui sont ici en quantité sensiblement identiques. Ainsi s'explique pour deux raisons : la proportion plus faible du dérivé diméthylé et la présence de deux molécules de glucose au lieu d'une, que les auteurs qui ont étudié les colorants des raisins aient toujours trouvé des indices de méthoxyle plus faibles avec les hybrides qu'avec les cépages français.

Cette différence entre les cépages français et hybrides constitue avec le fait que la fraction aglycone de la matière colorante des raisins serait très faible ou nulle (1) deux faits nouveaux dignes d'intérêt et qui méritent d'être approfondis.

En dehors de la distinction entre les vins des cépages français et hybrides, d'un intérêt pratique évident dans la recherche des fraudes, la possibilité de séparer les divers colorants du vin, possibilité qui sans doute peut être étendue aux flavones et aux tannins, permettra d'étudier, d'une part, les propriétés physiologiques de ces substances et, d'autre part, leurs transformations au cours de la maturation et du vieillissement des vins. On sait que les différences physiologiques fondamentales des vins blancs et rouges, également le vieillissement des vins rouges, sont centrés sur la nature et l'évolution de ces substances.

Remarque. — Après la première rédaction de ce travail, de nouvelles expériences ont confirmé les conclusions précédentes. D'autre part, des mesures d'absorption faites à l'aide d'un spectrophotomètre utilisé dans le visible et l'ultra-violet nous conduisent à penser que l'anthocyanol que nous avons appelé X serait le dérivé monométhylé du delphinidol, c'est-à-dire le pétunidol.

Pascal Ribéreau-Gayon.

Comptes rendus des séances de l'Académie d'Agriculture de France, n° 17, 1953.

(1) Dans ce cas les monoglucosides légèrement solubles dans l'alcool amylique devraient suffire à expliquer la coloration extraite par ce solvant.

BIBLIOGRAPHIE

(1) Willstatter et
Zollinger. — *Lieb. Chem. Ann.*, 1915, 408, 83.
(2) Karrer. — Composés pyranniques à plusieurs noyaux condensés. Grignard. *Traité de chimie organique,* t. 18, Masson, Paris, 1945.
(3) Sudario. — *Annali del Speriment. Agr.*, 1953, 7, 157.
(4) Bate-Smith. — *Biochem. Journ.* (à paraître).

FAITS CONSTITUANT UNE TROMPERIE
EN MATIÈRE D'APPELLATION CONTROLEE

Les commerçants, pour écouler leurs produits, ont recours aux moyens les plus variés et aux méthodes les plus ingénieuses. On ne saurait à la vérité les blâmer de s'efforcer de faire prospérer leur négoce, mais la qualité des produits et la défense des consommateurs ne doivent pas en souffrir. Il arrive parfois que l'on rencontre des cas extrêmement délicats où l'on se demande si l'on se trouve en face de méthodes commerciales permises ou de tromperies susceptibles d'entraîner l'application de la loi du 1er août 1905 et de celle du 6 mai 1919.

C'est une espèce de cette nature qu'a eu récemment à examiner la Cour de Cassation.

Il s'agissait d'un négociant qui avait essayé d'écouler comme « vins d'Anjou », appellation contrôlée, des vins provenant en réalité d'une autre origine et n'ayant pas droit à cette appellation.

Pour ce faire, il avait utilisé des étiquettes imprimées qu'il s'était fait livrer en série et qui, portant une inscription de fantaisie, présentaient extérieurement les caractéristiques essentielles des étiquettes réservées aux appellations contrôlées (cartes détaillées, lieu d'origine souligné). Tous ces éléments avaient été judicieusement choisis et combinés pour tenter d'induire en erreur un regard peu averti ou abuser un esprit ignorant et distrait.

La Cour Suprême a estimé que l'apposition de ces indications ou signes de nature à créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion avec des vins d'appellation constituait une manœuvre malhonnête et conçue dans une intention de lucre réalisant la tentative de tromperie sur la qualité de la marchandise vendue. Elle a décidé que l'intention délictueuse, étant établie par les faits qui précèdent l'infraction, était constituée et que le commerçant auteur des faits devait être condamné (Cass. Crim. 27 novembre 1952 : Robin : *Gaz. Pal.*, 1er-3 avril 1953, nos 91-93).

Cette décision est dans la ligne de la jurisprudence antérieure rappelée dans la note et d'après laquelle l'emploi de toute indication susceptible de créer, dans l'esprit de l'acheteur, une confusion sur la nature ou l'origine de la marchandise vendue ou mise en vente constitue une tromperie (Cass. Crim., 5 mars 1921 : *Gaz. Pal.*, 1927, 2, 166 ; 20 juillet 1938 : *Gaz. Pal.*, 1938, 2, 369 ; 14 novembre 1952 : D. 1953, 74).

Aix-en-Provence, le 23 juin 1954.

André PRAX, *Docteur en Droit.*

CHRONIQUE DU MACHINISME

VOUS AVEZ VENDU VOTRE CHEVAL !... PAR QUEL MATÉRIEL L'AVEZ-VOUS REMPLACÉ ?

(suite)

« Avec mon « Ferguson » recoupé, je gère avantageusement mon exploitation », nous dit M. L. F., à Fréjus (Var).

— *Situer ma propriété ?*

En plaine et en bordure de l'Argens, elle comprend 14 ha dont 10 de vignes, 2 d'arbres fruitiers et 2 de terre labourable. Mes vignes sont plantées, d'une part, à 2 m. 50 et, d'autre part, à 2 m., mais palissées, là mon travail est le plus facile.

— *Mon matériel ?... très simple.*

Mon tracteur Ferguson T.E.A. recoupé en trompettes courtes.

— *Pour mes façons culturales :*

— 1 charrue à versoirs Potelières (Gard).
— 1 cultivateur Ferguson S.K.E. à dents flexibles.
— 1 bisoc 10 pouces pour mon verger et mes terres labourables.

— *Je fais les traitements de la vigne et des arbres fruitiers avec :*

— 1 pulvérisateur Vermorel (400 litres) traîné, traitant deux demi-rangées parce que j'ai planté des pêchers dans mes vignes toutes les deux lignes.
— 1 soufreuse Vermorel portée, entraînée par une roue motrice.

Pour le transport des vendanges, j'utilise une remorque à benne basculante montée sur un châssis de remorque de G.M.C. La benne se relève très rapidement par deux ou trois tours de treuil à manivelle, le mouvement s'accentuant de lui-même et le raisin s'écoulant aisément sous le choc, par la ridelle arrière à axe horizontal supérieur. L'étanchéité est obtenue par un joint caoutchouc serrable à volonté. Conçue et réalisée par un artisan local, elle est très avantageuse d'achat et parfaitement adaptée à l'utilisation que j'en fais.

— *Avez-vous ainsi le plein emploi de votre tracteur ?*

Je compte que mon tracteur tourne 800 heures par an. Aucune de mes façons culturales ne nécessite un cheval que je pourrais me faire facilement prêter par ailleurs. Tous mes transports sont aussi plus rapides et plus conséquents.

— *Pourquoi vous êtes-vous débarassé de votre cheval ?*

J'habite en ville et il me fallait un homme que je devais loger sur place spécialement pour panser le cheval. Dans notre région, où nous

achetons toute la nourriture nécessaire au cheval (foin à 21 fr. le kgr./ex.) cela me revenait à environ 200.000 fr. par an. Je suis depuis beaucoup plus libre et n'ai plus de personnel fixe. J'utilise trois journaliers et peux faire chaque année le tour complet de remise en état de ma propriété ce qui rapporte plus qu'on ne le pense. J'arrive aussi à prendre à temps voulu et assez rapidement mes terres qui, argileuses et limoneuses, sont difficiles. Mes sulfatages se font en deux jours et mes soufrages en deux matinées. Enfin, le jeune chauffeur que j'ai et qui travaille avec beaucoup de goût, me quitterait si je lui donnais un cheval.

Sûr de rentrer dans mon argent, je n'ai qu'à me louer de m'être mécanisé.

7 hectares de vignes... Un A.D.N., chenilles, 25 cv., telles sont les possibilités que nous découvre M. C., à Saint-Marcel-de-Carreiré (Gard).

— *Voudriez-vous nous situer votre propriété ?*

Bien volontiers. Propriétaire, à 200 mètres d'altitude, de 7 ha de vignes en demi-coteaux, plantées en majorité au carré : 180 × 180 et 160 × 160 pour une petite parcelle. Ma propriété se divise en cinq parcelles d'environ 1 ha 1/4 distants d'environ 1 km. 500. Ajoutons-y 3 ha de terres labourables.

— *Ce tracteur vous appartient, je crois ?*

En effet, voici mon A.D.N., 25 cv., à chenilles et moteur à essence. J'estime que la chenille est reine dans nos vignes. Mais je l'ai pris à essence parce que : moins cher d'achat, d'entretien facile et connu, bien que plus cher en carburant, mais je tourne relativement peu.

— *Pour vos façons culturales, vous lui adaptez ?*

Un outillage normal : 1 charrue vigneronne Poteliêres (Gard). 1 cultivateur à dents rigides.

— *Et pour décavaillonner ?*

1 déchausseuse (type cheval) attelée au cadre Poteliêres par un système de biellettes et ressorts qui lui laisse le débattement suffisant. Je n'en mets qu'une par économie : 1 outil, 1 ouvrier et moi-même sur le tracteur.

— *Votre chenille est-elle aussi séduisante sur les routes ?*

J'ai tourné la difficulté. J'avais autrefois besoin de 2 cv., non seulement pour la surface totale 10 ha, mais surtout pour mes chemins escarpés, mes terres fortes se fermant en moins d'une semaine après avoir été trop humides et réaliser dans ce laps de temps, des labours de 20 cm. de profondeur. Le tracteur a remplacé l'un de mes chevaux et une camionnette Dodge et sa remorque, achetées l'année suivante, m'ont permis de vendre l'autre. Je transporte mon tracteur ou mes vendanges sur ma remorque, et un groupe moto-pompe, monté sur le Dodge

alimente mes bouteilles à pression préalable à dos lors des sulfatages.

— *Avez-vous le plein emploi de ce matériel ?*

Théoriquement, non : je tourne 200 heures par an avec mon tracteur et parcours 1.000 km. avec mon Dodge. Mais je n'ai pas acheté ces véhicules pour les revendre et, dans le temps, ils me rendront les mêmes services que s'ils tournaient 1.000 heures par an pendant un nombre d'années beaucoup plus limité.

— *Quelles sont les raisons qui vous ont guidé dans ce choix original à première vue ?*

Outre les raisons déjà citées pour le choix technique de la mécanique, j'ai agi par désir de progrès et par enthousiasme pour la motorisation... Mais je n'ai pas vu trop grand, l'étude économique que j'ai faite ensuite par curiosité, en prenant des chiffres larges pour les véhicules le prouve :

EQUIPEMENT ACTUEL
DEUX CHEVAUX

	Tracteur	*Camion-Remorque*	*Deux chevaux*
Revente	1.050.000	300.000 (surplus U.S.A.)	320.000
Durée amortis.	(10 ans)	(2 ans)	(10 ans)
Achat	300.000	0	100.000

BILAN ANNUEL

Amortis.	100.000	15.000	22.000
Int. du Cap.	50.000	18.000	10.000
Réparat.	30.000		
Essence	42.000	13.000	300.000 nour.
Huile	5.000		
Salaires	28.000		100.000
Assur.	4.000	4.000	7.000
	259.000	50.000	439.000
	310.000		
			440.000

D'où gain pécunier certain, sans compter :

— L'ennui ou le coût fictif du pansage = 1 heure par jour à 100 fr. = 36.000 fr.

— La possibilité de labourer mes terres en trois jours au moment le meilleur.

— La scarification bien meilleure, car dans ma commune « je peux me flatter d'être le seul à ne plus avoir de « blets » (chenopodes) tout en ayant loisirs et bénéfices ».

R. L.

PARTIE OFFICIELLE

Commercialisation des vins doux naturels à appellation contrôlée (*J. O.* 23 juin, p. 6002)

—

Arrêté :

Article premier. — La moitié de la 3me tranche de la récolte 1953 des vins doux naturels à appellation d'origine contrôlée, telle qu'elle est définie par le cinquième alinéa de l'article 1er du décret susvisé du 23 novembre 1953, est libérée par anticipation à dater de la publication du présent arrêté.

. . . .

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Hyères. — Les demandes d'inscription des candidats à l'examen d'entrée à l'Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Hyères pouvent être envoyées dès à présent au Directeur. L'Ecole admet des internes, des demi-pensionnaires et des externes.

— • —

Comice Agricole et Viticole du Beaujolais. — Le Concours-Exposition agricole de 1954 aura lieu à Blacé, le dimanche 25 juillet.

L'ampleur des activités représentées sera accrue cette année par l'accord réalisé entre le Comice et le Syndicat d'élevage de Villefranche-sur-Saône et ses environs.

Pour tous renseignements, s'adresser à : M. Guigneton, trésorier du Comice, Station viticole Vermorel, à Villefranche (Rhône).

— • —

Le IIIme Congrès international des producteurs de Jus de fruits. — Ce Congrès s'est tenu, dans le cadre du Xme Congrès international des Industries agricoles, sous la présidence de M. Eggenberger, président de la Fédération internationale des producteurs de Jus de fruits.

Plus de cent délégués d'Allemagne, d'Autriche, de Belgique, du Danemark, d'Espagne, de France, d'Italie, d'Israël, du Luxembourg, de Norvège, du Portugal, des Pays-Bas, de Suède, de Suisse se sont réunis pour étudier la situation actuelle de la production des jus de fruits dans le monde. Les discours de M. le président Eggenberger, de M. Winkler (Allemagne), de M. Ibora (Espagne), de M. Zweifel (Suisse), de M. Gérard d'Eaubonne, secrétaire général, ont fait ressortir le caractère de la Fédération internationale des producteurs de Jus de fruits qui entend, à la fois, provoquer le développement des Jus de fruits dans le monde et assurer, par des contacts fréquents, une meilleure compréhension des questions parmi les Associations nationales qu'elle représente.

Ecole régionale de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — ***Inscriptions pour la prochaine rentrée*** : Les inscriptions pour la rentrée d'octobre sont reçues dès maintenant. Le Directeur enverra le programme et les conditions d'admission sur demande et se tiendra à la disposition des familles pour leur faire visiter l'Ecole.

Un concours de bourses est fixé au jeudi 22 juillet, à 8 h. 30. Les candidats sont priés de se faire inscrire sans tarder.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (26) : 9°5 à 11° : 285 à 290. — Lézignan-Corbières (1er) : Corbières : 11 à 12° : 290 à 295. — Narbonne (1er) : vins et alcools ,pas d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (5) : 10° : 290 à 300.

Hérault. — Béziers (2) : 9°5 à 11° : 285 à 290 ; C.S. 290. Rosés insuffisance d'affaires, pas de cote. Blancs 11° : 290. — Montpellier (6) : 9 à 11° : 285 à 290 ; 11 à 12° : 290 à 300. C.S. 10 à 11° : absence du commerce : 290. — Sète (30) : Vins de pays : 9 à 11° : 285 à 290 ; 11 à 13° : 290 à 310. Vins d'Algérie : Oran 12 à 12°9 : 345 à 360 ; 13 à 13°9 : 360 à 370 ; 14° et plus : 370 et plus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (3) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Seine Inférieure. — Rouen (3) : Vins d'Algérie, au débarquement : 11° : 350 à 370 ; 12° : 355 à 380 ; 13° : 365 à 385.

Var. — Brignoles (3) : V.C.C. rouges : 285 à 295. Rosés et blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGERIE. — Alger (5) : V.C.C. pas de cote. Compensation : 10 à 10°5 : 145 à 150 ; 11 à 11°5 : 150 à 160 ; 12 à 12°5 : 166,50 à 170. — Mostaganem (5) : rouges : 290 à 292,50. Rosés : 290 à 295. — Oran (5) : 290.

S. N. C. F.

BILLETS « BON DIMANCHE »

La S.N.C.F. communique :

Pendant la période du 1er mai au 17 octobre 1954, la S.N.C.F. délivrera, les dimanches et jours fériés, des billets « Bon Dimanche » au départ :

— de Montpellier à destination de Sète et Agde ;

— des gares d'Alès à La Levade à destination des gares de Génolhac à Langogne ;

— de Nîmes et des gares du parcours à destination du Grau-du-Roi (du 16 mai au 26 septembre).

Ces billets comporteront une réduction de 30 à 40 % (65 à 70 % pour les enfants de 4 à 10 ans) et seront valables un jour sans prolongation, le dimanche ou le jour férié, *dans les trains désignés.*

De Nîmes au Grau-du-Roi, le prix sera de 300 fr. aller et retour en troisième classe (150 fr. pour les enfants).

Se renseigner aux guichets des gares intéressés.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 27 JUIN AU 3 JUILLET 1954

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	19	9	P	18	7	4	18	10	P	19	9	1	20	8	»	18	12	9	20	12	P
ANGERS	19	10	P	21	5	P	19	10	P	20	9	P	21	8	P	19	12	1	21	11	P
COGNAC	23	15	P	22	7	P	20	8	»	22	10	»	21	12	1	21	12	»	19	12	7
BORDEAUX	24	13	P	20	7	1	19	6	»	22	9	P	21	10	P	20	10	P	19	14	1
TOURS	19	11	P	20	7	P	19	11	»	20	10	»	22	9	5	20	12	P	20	12	6
NEVERS	21	14	2	19	6	1	19	6	»	22	10	»	18	11	P	20	11	2	17	10	2
AGEN	26	16	»	20	7	1	20	7	P	23	11	»	21	12	7	21	12	P	20	13	»
CLERMONT-FERRAND	27	11	»	22	8	1	19	6	»	21	9	P	18	11	2	18	12	2	15	10	P
MONTELIMAR	32	16	P	30	14	P	23	14	»	25	15	»	22	14	6	20	12	8	20	12	»
TOULOUSE	27	16	»	21	8	P	21	8	»	15	13	P	19	12	4	20	11	1	19	10	»
CARCASSONNE	28	18	»	22	12	»	18	9	P	23	13	13	21	13	3	20	12	2	20	12	»
PERPIGNAN	29	21	3	25	14	4	19	14	2	24	14	1	23	15	2	22	14	»	23	15	»
MONTPELLIER	28	18	»	30	15	»	24	13	»	25	13	»	24	14	1	23	16	1	23	14	»
REIMS	19	10	10	18	6	4	18	7	»	19	7	»	19	8	»	19	12	P	18	10	1
STRASBOURG	27	17	2	18	9	2	21	8	»	22	9	»	22	14	5	17	12	11	18	14	1
DIJON	25	15	»	18	9	1	20	11	»	23	11	»	19	12	P	20	13	P	19	13	P
LYON	31	15	»	27	10	P	22	12	»	24	13	P	21	14	9	20	12	10	18	13	3
GRENOBLE	30	16	»	25	15	6	22	12	»	24	11	»	18	14	32	14	12	30	17	11	1
MARSEILLE	29	19	1	28	18	»	26	17	»	27	12	»	26	16	»	22	16	P	23	16	»
NICE	27	20	»	26	19	»	29	17	»	26	15	»	24	17	»	28	14	»	25	15	»
AJACCIO	27	15	»	30	15	»	28	15	»	27	15	»	28	15	»	24	17	P	24	12	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»



SOPRA - 1, RUE TAITBOUT - PARIS (9e)